

MODEL/ MODELO **BPST02-B**

Instruction Manual

Oster® Professional Series Blender

PLEASE READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THIS APPLIANCE

Manual de Instrucciones

Licuadora Oster® Serie Profesional

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE APARATO

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should be followed, including the following:

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

- Unplug cord from outlet when not in use or before cleaning
- To protect against risk of electrical shock, do not immerse the cord, plug or motor base in water or other liquids
- Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces
- Never leave appliance unattended when in use
- Close supervision is necessary when used near children
- Avoid contact with moving parts. Keep hands and utensils out of jar while blending to prevent personal injury or damage to the blender A rubber spatula may be used only when the blender is not running
- The blade is sharp. Handle with care
- Always put the lid on the jar before operating the blender
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner Return the appliance to the nearest Authorized Oster® Appliance Service center for examination, repair or electrical or mechanical adjustment
- Do not use outdoors or for commercial purposes; this appliance is for household use only
- Use this appliance for its intended use as described in this manual
- When blending hot liquids, remove center piece of two-piece cover
- To reduce the risk of injury, never place cutter-assembly blades on base without jar properly attached
- Always operate on a flat surface
- Unplug the blender when it is not in use, before taking off or putting on parts and before cleaning
- The use of attachments, not made by manufacturer, including canning or ordinary jar and processing assembly parts, is not recommended and may cause risk of injury to persons

- Do not operate blender continuously for more than 3 minutes

- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children, or incapacitated individuals.

THIS PRODUCT IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

The maximum rating marked on the product is based on the attachment that draws the greatest load. Other attachments may draw less power.

POWER CORD INSTRUCTIONS

Please follow the instructions below to ensure the safe use of the power cord.

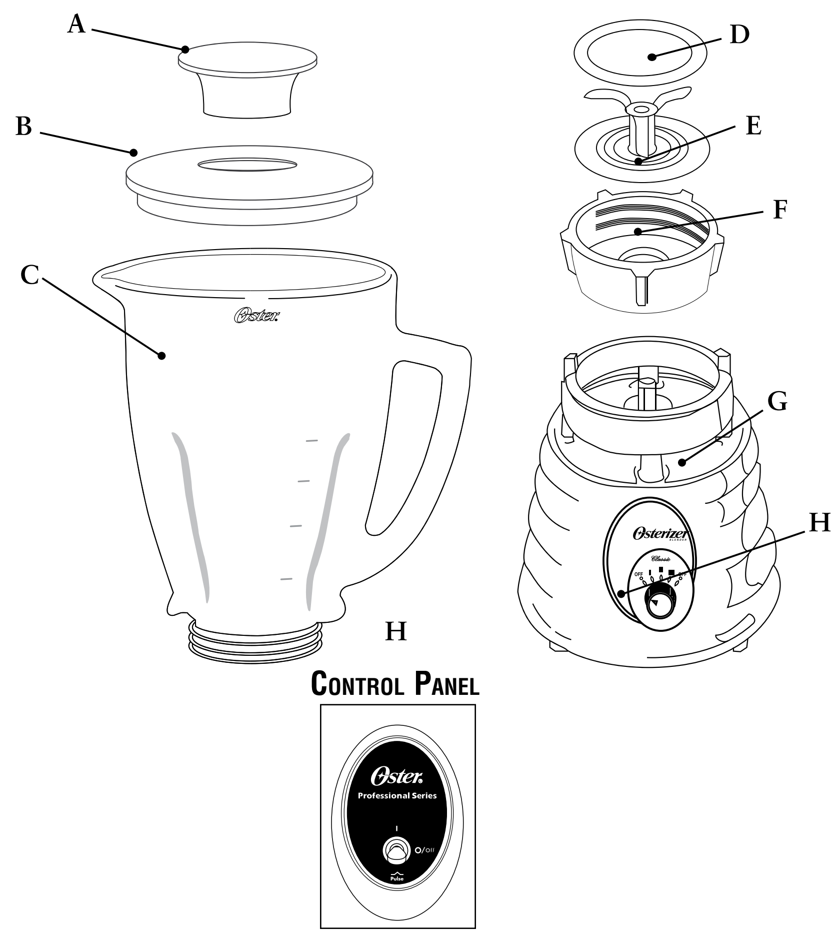
- This appliance is equipped with a 3-prong plug. This is a safety feature intended to help reduce the risk of electrical shock. If you are unable to insert the plug into the outlet, contact a qualified electrician to replace the obsolete outlet. Do not attempt to defeat the safety purpose of the 3-prong plug by modifying the plug in any way

- **DO NOT** use an extension cord with this product

- **DO NOT** pull, twist or otherwise abuse the power cord

SAVE THESE INSTRUCTIONS

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE



A. Feeder Cap for adding ingredients while blending

B. Leak Proof Lid

C. 5-cup Dishwasher Safe/Scratch Resistant Glass Jar

D. Sealing Ring for tight seal

E. Ice Crush Blade pulverizes ice for smooth frozen drinks

F. Threaded Bottom Cap

G. Powerful Motor with exclusive ALL-METAL DRIVE™ system for extra durability

H. Control Panel

USING YOUR BLENDER

Clean blender according to the instructions in the "Cleaning and Storing Your Blender" section.

JAR ASSEMBLY

Turn jar upside down so the small opening is at the top. *(Figure 1)*

Place sealing ring over jar opening. *(Figure 2)*

Place blade into jar. *(Figure 3)*



Figure 1



Figure 2

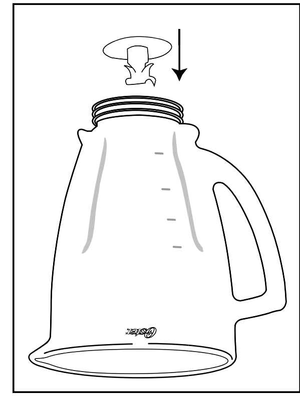


Figure 3





Figure 4

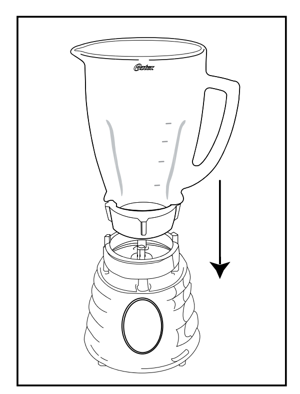


Figure 5

Place threaded bottom cap over blade and turn clockwise to tighten. *(Figure 4)*

Place jar assembly onto base. *(Figure 5)*

Place ingredients into jar.

Place lid with feeder cap on jar.

Plug the power cord.

USING YOUR PROFESSIONAL SERIES BLENDER

Push switch up to blend ingredients to desired consistency.

Push switch to O/OFF to stop the blender and turn blender off.

To use PULSE, push switch down for desired length of time.
Release PULSE and allow blade to stop. Repeat cycle as desired.

IMPORTANT: Do not operate blender continuously for more than 3 minutes.

BLENDING TIPS

- Put liquids in the jar first, unless a recipe says otherwise
- **Crushing Ice:** Crush 6 ice cubes or approximately 2 cups of ice at a time
- Do not remove the lid while in use. Remove feeder cap to add smaller ingredients *(Figure 6)*
- **Hot Foods:** Open the feeder cap to vent steam. Tilt feeder cap away from you. Keep hands away from the cover opening to prevent possible burns. When working with hot liquids, remove feeder cap and start blending at a low speed Then move to a faster speed. Do not add liquid over the 4 cup (1 Liter) level
- Cut all firm fruits and vegetables, cooked meats, fish and seafood into pieces no larger than 3/4 inch (1.8 cm) to 1 inch (2.5 cm) Cut all kinds of cheeses into pieces no larger than 3/4 inch (1.8 cm)

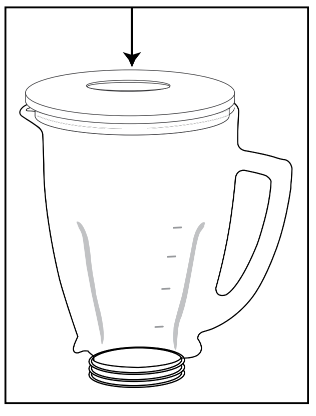


FIGURE 6

CLEANING AND STORING YOUR BLENDER

IMPORTANT: UNPLUG BEFORE CLEANING BASE and DO NOT IMMERSE THE BLENDER BASE IN WATER OR ANY OTHER LIQUIDS. Use a damp, soft sponge with mild detergent to clean the outside of the blender base. All parts except for the blender base are dishwasher safe. Place sealing ring in bottom basket of dishwasher. You can also wash the parts in warm, soapy water. Rinse and dry.

EASY CLEAN

Pour 3 cups of warm water in the blender jar. Add 1 – 2 drops of liquid dishwashing detergent. Blend detergent for 10 –15 seconds. Empty jar of soapy water into sink. Rinse jar thoroughly with clean water.

Note: Easy Clean is not a substitute for regular cleaning described above. It is especially important to disassemble and thoroughly clean your blender when processing milk, dairy products, meats, seafood and eggs.

STORING YOUR BLENDER

After cleaning, reassemble blade to jar with sealing ring and collar. Store blender with cover ajar to prevent container odor.

PROCESSING FOOD IN BLENDER

Food	Processed Quantity	Unprocessed Quantity	Special Instructions
Apples	3/4 cup (200 ml)	1 cup (250 ml) of 1 inch (2.5 cm) pieces	Pulse 2 times
Apple Juice	1-1/2 cups (375 ml)	1 medium, peeled, cored, cut into eighths + 1 cup (250 ml) liquid	Liquefy continuously
Breadcrumbs	1/2 cup (125 ml)	1 slice, torn in 8 pieces	Pulse 1 – 4 times
Cabbages, Red & White	1-1/2 cups (375 ml)	3 cups (750 ml) of 1 inch (2.5 cm) pieces	Chop continuously in 2 – 4 cups water. Drain.
Carrots	1 cup (250 ml) 2 cups (500 ml)	1 cup (250 ml) 2 cups (500 ml)	Pulse 2 times Pulse 4 times in 2-4 cups water. Drain.
Celery	3/4 cup (200 ml)	1 cup (250 ml) of 1 inch (2.5 cm) pieces	Pulse 2 – 3 times
Cheese, Cheddar	1 cup (250 ml)	1 cup (250 ml) of 1 inch (2.5 cm) pieces	Pulse 2 times
Cheese, Swiss	1 cup (250 ml)	1 cup (250 ml) of 1 inch (2.5 cm) pieces	Pulse 5 times
Cheese, Hard or Semi-Hard	1 cup (250 ml)	1 cup (250 ml) of 1 inch (2.5 cm) pieces	Grate continuously
Coconut	1 cup (250 ml)	1 cup (250 ml) of 1 inch (2.5 cm) pieces	Grate continuously
Coffee Beans	1 cup (250 ml)	1 cup (250 ml)	Grind 45 seconds for percolators & 60 seconds for drip.
Cookies, Wafer	1/2 cup (125 ml)	10 wafers	Pulse 3 times
Crackers, Graham	1/2 cup (125 ml)	8 crackers	Pulse 3 times
Cranberries, Fresh	3/4 cup (200 ml)	1 cup (250 ml)	Pulse 2 times
Dried Fruit	Scant 1/2 cup (125 ml) + 1/2 cup flour	1/2 cup (125 ml)	Chop continuously for 15 seconds
Eggs, Hard Cooked	3/4 cup (200 ml)	2 eggs of 1 inch (2.5 cm) pieces	Chop continuously for 30 seconds
Meat, Boneless, Cooked	1 cup (250 ml)	1 cup (250 ml) of 1 inch (2.5 cm) pieces	Chop continuously
Nuts, Almonds, Peanuts, Pecans, Walnuts	1 cup (250 ml)	1 cup (250 ml)	Pulse 2 – 4 times
Onions	1-1/2 cups (375 ml)	3 cups (750 ml) of 1 inch (2.5 cm) pieces	Pulse 1 time in 2-4 cups of water. Drain.
Peppers	2/3 cup (150 ml)	1 cup (250 ml)	Pulse 1 time
Peppercorns	1/2 cup (125 ml)	1/2 cup (125 ml)	Grind continuously
Nutmeg	1 Tablespoon (15 ml)	3 nuts, shell removed	Grind continuously
Ginger Root	1/4 cup (50 ml)	2 – 3 pieces 1 inch (2.5 cm) each	Grind continuously

Note: Since foods vary in size, consistency and freshness, you may need to add or subtract a processing time from the number stated in this chart or the recipes that follow to obtain the results you desire.

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Cuando se utiliza cualquier artefacto eléctrico siempre se deben seguir precauciones básicas de seguridad para evitar el riesgo de incendio, descarga eléctrica y/o lesiones,incluyendo las siguientes:

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR SU ELECTRODOMESTICO.

- Desenchufe el cable eléctrico del tomacorriente cuando no esté utilizando su licuadora o antes de limpiarla
- Para protegerse contra el riesgo de una descarga eléctrica, NO sumerja el cable, el enchufe o el artefacto en agua u otros líquidos
- NO permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador o que entre en contacto con superficies calientes
- Nunca deje ningún artefacto eléctrico desatendido cuando esté operando
- Se requiere supervisión cuando esté siendo utilizado por niños o cerca de ellos, así como por personas incapacitadas. NO permita que los niños la utilicen como juguete
- Mantenga las manos y los utensilios fuera del vaso mientras la licuadora esté en funcionamiento, para reducir el riesgo de lesiones personales severas y/o daños a la licuadora. Se puede utilizar una espátula de goma, pero únicamente cuando la licuadora no esté funcionando
- Las cuchillas son afiladas, manipúlelas con precaución
- Siempre coloque la tapa del vaso antes de operar la licuadora
- NO opere ningún artefacto con un cordón o enchufe dañado, después de que el artefacto haya fallado o si se cae al suelo o se daña de cualquier otra manera. Regrese el artefacto al Centro de Servicio Oster® Autorizado más cercano para examinarlo, repararlo o para ajustarlo mecánica o eléctricamente
- NO la utilice al aire libre o para propósitos comerciales; este artefacto es exclusivamente para uso doméstico
- NO utilice este artefacto para otro propósito que no sea para el que está descrito en este manual
- Al licuar líquidos calientes, retire la copa de acceso que se encuentra en el medio de la tapa
- Para reducir el riesgo de lesiones, nunca ponga las cuchillas de la unidad de corte sin que el vaso esté correctamente instalado en la base
- Siempre opere la licuadora en una superficie plana
- Desconecte la unidad del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de sacar o colocar accesorios y antes de limpiarlo
- El uso de accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante del artefacto, incluyendo un envase o vaso regular y accesorios para procesar, no es recomendado por Sunbeam Products Inc., operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, y puede causar riesgos de daños corporales a las personas

• No haga funcionar su licuadora continuamente por más de 3 minutos

• Este artefacto no esta diseñado para personas (incluso niños) con las capacidades físicas, sensorias o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, a

menos que ellos estén bajo la supervisión o instrucción acerca del uso del artefacto por una responsable para su seguridad.

ESTA UNIDAD ESTA DISEÑADA SOLO PARA USO DOMESTICO

El valor máximo marcado en el producto está basado en el accesorio que le brinda la máxima carga al artefacto. Otros accesorios podrían proporcionarle menos poder.

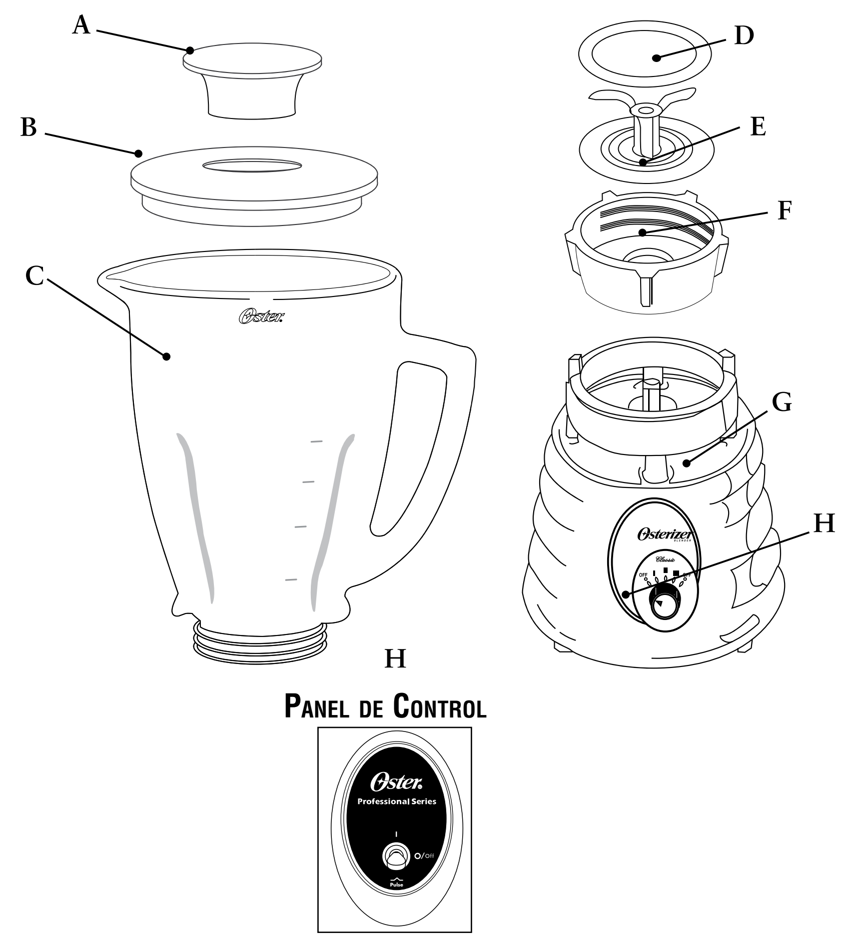
INSTRUCCIONES ESPECIALES PARA EL CABLE

Por favor siga las siguientes instrucciones para un uso seguro del cable eléctrico.

- Este artefacto está equipado con un enchufe de tres clavijas. Esta es una medida de seguridad para reducir el riesgo de descarga eléctrica. Si usted no cuenta con un tomacorriente apropiado para enchufar este tipo de enchufe, contacte a un electricista calificado para reemplazarlo. No intente pasar por esta medida de seguridad modificando el enchufe de ninguna manera
- **NO** utilice cables de extensión con este artefacto
- **NO** hale ni tuerza el cable eléctrico

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

DESCRIPCION DEL ARTEFACTO



A. Copa de acceso para añadir ingredientes en su licuadora

B. Tapa a prueba de goteos

C. Resistente vaso de vidrio anti-rallas de 1,25L (5 tazas), óptimo para lavar en lavaplatos automático

D. Anillo de goma para sellar

E. Cuchillas de acero inoxidable que pulverizan el hielo

F. Rosca inferior para el vaso

G. Poderoso motor con el exclusivo sistema “Metal contra Metal” para un uso profesional y mucho más prolongado

H. Panel de control

INTRUCCIONES DE OPERACION

Limpie su licuadora de acuerdo a las instrucciones señaladas en la sección "Limpiando y Almacenando su Licuadora".

ENSAMBLAJE DEL VASO

Invierta el vaso de manera que la abertura pequeña quede hacia arriba. (*Figura 1*)

Coloque el anillo de goma para sellar encima de la abertura del vaso. *(Figura 2)*

Coloque las cuchillas en el vaso. *(Figura 3)*

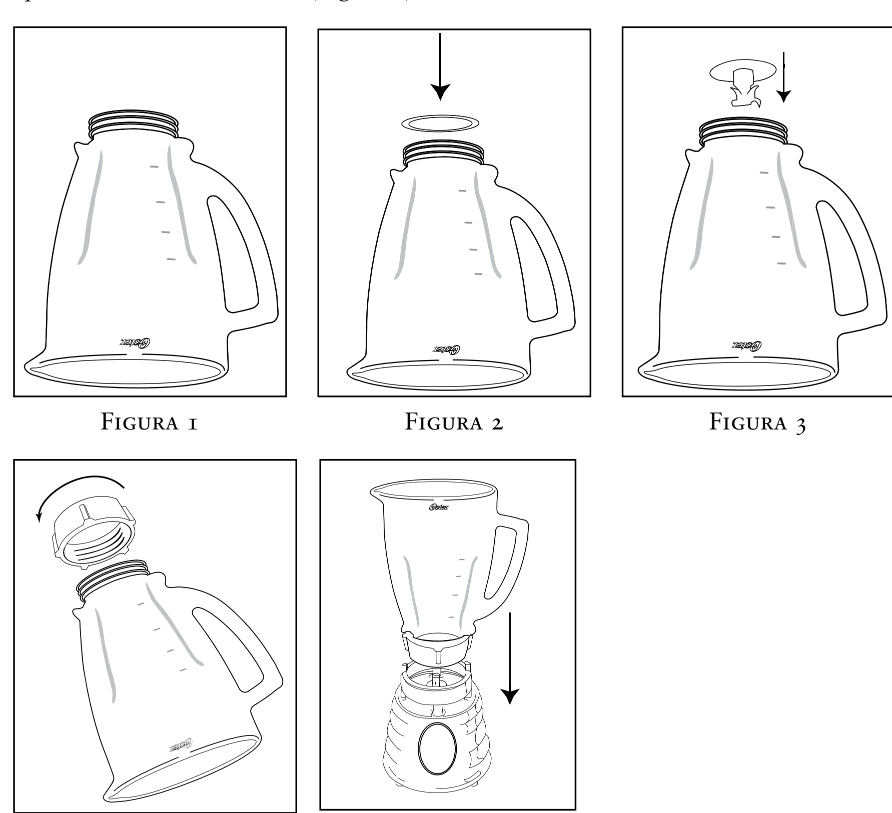


Figura 1 Figura 2 Figura 3

Figura 4 Figura 5

Coloque la rosca inferior para el vaso sobre la cuchilla y el anillo de goma y gírela en dirección a las manecillas del reloj. *(Figura 4)*

Coloque el vaso con todas las piezas ensambladas en la base. (*Figura 5)*

Coloque los ingredientes adentro del vaso.

Coloque la tapa con la copa de acceso en el vaso.

Enchufe el cable en el tomacorriente.

UTILIZANDO SU LICUADORA DE LA SERIE PROFESIONAL

Empuje el interruptor hacia arriba para licuar los ingredientes hasta lograr la consistencia deseada.

Empuje el interruptor a O/OFF para detener la licuadora y apagarla.

Para utilizar el botón de PULSO empuje el interruptor hacia abajo para que elija la cantidad de tiempo.

Suelte el botón de PULSO para que las cuchillas se detengan. Repita el ciclo cuantas veces desee.

IMPORTANTE: No haga funcionar su licuadora continuamente por más de 3 minutos.

RECOMENDACIONES PARA LICUAR

- Coloque primero las porciones líquidas en el vaso, a menos que una receta indique lo contrario
- **Triturando hielo:** Triture 6 cubos de hielo o aproximadamente 0,5 L (2 tazas) de hielo al mismo tiempo
- No remueva la tapa mientras la licuadora se encuentre en uso. Remueva la copa de acceso para añadir ingredientes pequeños (*Ver figura* 6)
- **Alimentos calientes:** Abra la copa de acceso para que salga el vapor. Mantenga la copa de acceso lejos de usted. Mantenga las manos fuera de la abertura para prevenir posibles quemaduras. Cuando se encuentre trabajando con líquidos calientes, remueva la copa de acceso y comience a licuar en baja velocidad. Luego cambie para una velocidad más alta. No llene el vaso por encima del nivel de 1 L (4 tazas)
- Corte todas las frutas y vegetales, carnes cocinadas, pescado y mariscos en trozos no más grandes de 1,8 cm (3/4 de pulgadas) a 2,5 cm (1 pulgada). Corte todos los tipos de quesos en trozos no mayores de 1,8 cm (3/4 de pulgadas)

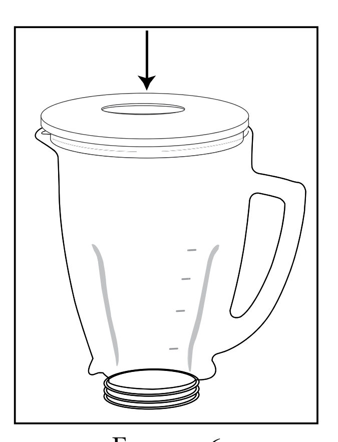


FIGURA 6

LIMPIANDO Y ALMACENANDO SU LICUADORA

IMPORTANTE: DESENCHUFE SU LICUADORA ANTES DE LIMPIAR LA BASE Y NO LA SUMERJA EN AGUA NI EN NINGUN OTRO LIQUIDO. Utilice una esponja suave y húmeda con un detergente delicado para limpiar la superficie externa de la base de su licuadora. Todas las partes, excepto por la base de la licuadora, se pueden lavar en el lavaplatos automático. Coloque el anillo de goma dentro de la cesta que viene con su lavaplatos automático. Usted también puede lavar las partes de su licuadora en agua tibia y jabonosa. Enjuague y seque.

FACIL METODO DE LIMPIEZA

Coloque tres tazas de agua tibia en el vaso de su licuadora. Añádale de 1 - 2 gotas de jabón para fregar platos líquido. Licue el detergente de 10 - 15 segundos. Vacíe el vaso del agua jabonosa en el lavaplatos. Enjuague bien el vaso en agua limpia.

NOTA: Este fácil método de limpieza no sustituye la limpieza regular descrita anteriormente. Es muy importante desarmar y limpiar cuidadosamente su licuadora cuando procese leche, productos lácteos en general, carnes, mariscos y huevos.

ALMACENANDO SU LICUADORA

Después de que la limpie, vuelva a armar el juego de cuchillas, aro y rosca con el vaso. Guarde su licuadora entreabierta para prevenir que se generen olores en el vaso.

LICUANDO SUS ALIMENTOS EN SU LICUADORA

ALIMENTO	CANTIDAD SIN LICUADOS	INSTRUCCIONES LICUAR	ESPECIALES
Manzanas	200 ml (3/4 taza)	250 ml (1 taza) de trozos de 2,5 cm (1 pulgada)	Pulse 2 veces
Jugo de Manzana	375 ml (1-1/2 tazas)	el corazón de una 1 manzana mediana, pelada, cortada en octavos + 250 ml (1 taza) de líquido	Licue constantemente
Pan Molido	125 ml (1/2 taza)	1 rodaja, picada en 8 partes	Pulse 1 – 4 veces
Repollo Rojo y Blanco 2,5 cm (1 pulgada)	375 ml (1-1/2 tazas) en 2 - 4 tazas de agua	750 ml (3 tazas) en trozos de Escurra	Corte continuamente
Zanahorias	250 ml (1 tazas) 500 ml (2 tazas)	250 ml (1 taza)	Pulse 2 veces Pulse 4 veces en 2-4 tazas de agua. Escurra
Apio	200 ml (1/4 taza)	250 ml (1 taza) de trozos de 2,5 cm (1 pulgada)	Pulse 2 - 3 veces
Queso Cheddar	250 ml (1 taza)	250 ml (1 taza) de trozos de 2,5 cm (1 pulgada)	Pulse 3 veces
Queso Suizo	250 ml (1 taza)	250 ml (11 taza) de trozos de 2,5 cm (1 pulgada)	Pulse 5 times
Queso duro o semi-duro	250 ml (1 taza)	250 ml (1 taza) de trozos de 2,5 cm (1 pulgada)	Ralle continuamente
Coco	250 ml (1 taza)	250 ml (1 taza) de trozos de 2,5 cm (1 pulgada)	Ralle continuamente
Granos de café	250 ml (1 taza)	250 ml (1 taza)	Muela por 45 segundos para colar y 60 segundos para escurrir
Galletas dulces - Obleas	125 ml (1/2 taza)	10 0bleas	Pulse 3 veces
Galletas Saladas - Graham	125 ml (1/2 taza)	8 galletas	Pulse 3 veces
Arándanos frescos	200 ml (3/4 taza)	250 ml (1 taza)	Pulse 2 veces
Frutas Secas	aprox. 125 ml (1/2 taza)	125 ml (1/2 taza)	Corte continuamente por 15 segundos
Huevos duros, cocinados	200 ml (3/4 taza)	2 huevos en piezas de 2,5 cm (1 pulgada)	Corte continuamente por 30 segundos
Carne cocinada	250 ml (1 taza)	250 ml (1 taza) de trozos de 2,5 cm (1 pulgada)	Corte continuamente
Nueces, Almendras, Maní, Pacanas, A vellanas	250 ml (1 taza)	2 huevos en piezas de 2,5 cm (1 pulgada)	Pulse 2 - 4 veces
Cebollas	375 ml (1-1/2 tazas)	750 ml (3 tazas) de 2,5 cm (1 pulgada)	Pulse 1 vez en en 2-4 tazas de agua. Escurra.
Pimientos	150 ml (2/3 tazas)	250 ml (1 taza)	Pulse 1 vez
Pimienta en Granos	125 ml (1/2 taza)	125 ml (1/2 taza)	Muélalo continuamente
Nuez Moscada	15 ml (1 cucharadita)	3 nueces sin cáscara	Muélalo continuamente
Jengibre	50 ml (1/4 taza)	2 -3 piezas de 2,5 cm (1 pulgada) cada una	Muélalo continuamente

Nota: Cada alimento varía en tamaño, consistencia y frescura, quizás usted tenga que añadir o restar tiempo de licuado de los números señalados en esta tabla o de las recetas que aparecen a continuación para obtener el resultado deseado.

PARA MEXICO SOLAMENTE -FOR MEXICO ONLY
LICUADORA OSTER® SERIE PROFESIONAL
IMPORTADOR: SUNBEAM MEXICANA, S.A. DE C.V.
AV. JUAREZ No. 40-201,
EX–HACIENDA DE SANTA MONICA,
TLALNEPANTLA, ESTADO DE MEXICO,
C.P. 54050, R.F.C. SME570928G90, TEL. 53660800
PAIS DE ORIGEN: MEXICO
PAIS DE PROCEDENCIA: MEXICO, E.U.A.

LEA EL INSTRUCTIVO ANTES DE USAR EL APARATO

MODELO	CARACTERISTICA ELECTRICAS		
BPST02-B, BPST02-B-013	60 Hz	120 V~	600 W

CONTENIDO: 1 PIEZA





PRINTED IN USA IMPRESO EN EE.UU P.N. 118254-004-000
CBA- 11308